

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Дизайн и интерьер предприятий общественного питания»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ПК-3, ПК-27.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
- нормативно-технической документации

Умение:

применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

- использовать нормативно-техническую документацию

Навык:

- измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
- выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)

Опыт деятельности:

- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
- выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)
- уметь оформлять интерьер и разрабатывать дизайн предприятий общественного питания.

3. Содержание программы дисциплины:

Основы создания дизайна в индустрии питания; название торговой марки; основные направления дизайна в развитии интерьера предприятий общественного питания; логотипа как лицо заведения и основной элемент его фирменного стиля; применять принципы дизайна на практике; вывеска как элемент дизайна и ее выбор; музыка как формирование дизайна предприятия; дизайн и его влияние на конкурентоспособность в общественном питании; меню-носитель имиджа.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, доцент - Кустова О.С.